

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUET 145

LOUIS MASSING BDB BRUT NATUR 150

VEUVE CLICQUOT RICH 165

EN GOD START

1 GLAS CHAMPAGNE

NV ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE

& EN CANAPÉ 169

FÖRRÄTTER / STARTER

KANTARELLTOAST 179

gräddkokta kantareller serveras på toast med "pata negra" *creamy chanterelle toast with "pata negra" ham*

RÅRAKA MED KALIX SIKROM 269

40 g Kalix sikrom med smetana, rödlök, gräslök och citron
Kalix lavaret roe with swedish hash brown, smetana, onions & lemon

TOAST SKAGEN 1/2 149 - 1/1 225

handskalade räkor med majonnäs, pepparrot och dill på smörstekt toast med Kalix sikrom & citron
shrimp in mayo, horseradish and dill on toast with Kalix lavaret roe & lemon

VILLA GODTHEMS STORA SILLBRICKA 155

serveras med Västerbottensost & potatis
pickled herrings with Västerbotten cheese & potato

CARPACCIO PÅ BETOR 149



örtsallad med blomkål, rädisor, saltrostade solrosfrön, vit sparris & timjancitrus vinägrett
beet carpaccio with herb salad, salt roasted sunflower seeds, cauliflower, radish, white asparagus & thyme vinaigrette

RÅBIFF 1/2 169 1/1 220

råbiff med mandelpotatischips, dijonnaise & kavringkrutonger
steak tartare with potato chips, dijonnaise and kavrings croutons

PLANKSTEK

RÖDING PÅ PLANKA 325

grillad röding, grön sparris & spetskål, pommes duchesse och forellromshollandaise
fillet of char on wood with pommes duchesse, trout roe hollandaise, green asparagus & cabbage

VILLANS GRÖNA PLANKA 265



portabello fylld med tomatconcassé, kantareller, säsongens grönsaker, gurkvinägrett & duchesse/kokt potatis
portobello filled with tomato concassé served with chanterelles, cucumber vinaigrette & pommes duchesse (vegan)

PLANKSTEK CLASSIQUE 359

ryggbiff, pommes duchesse, baconkrisp, färska bönor, bakad tomat, béarnaise & rödvinssky
striploin on wood with pommes duchesse, bacon crisp, green beans, baked tomato, béarnaise & red wine sauce

"AU CANARD" 325

ankbröst, kantareller, pommes duchesse, pak-choi, skysås samt aprikos- och morots chutney
duckbreast with chanterelles, pommes duchesse, pak-choi, ducksauce and apricot/carrot chutney

HUVUDRÄTTER / MAIN

ÅNGAD GÖS 349

med smörstekta kantareller, spenat, Sandefjordsås & färskpotatis
steamed pike-perch with butter fried chanterelles, spinach creamy sauce of smoked roe and new potatoes

BIFF RYDBERG 325

smörstekt oxfile, lök & tärnad potatis med senapsgrädde, rå äggula och riven pepparrot
butter fried beef tenderloin, onion and potatoes, served with mustardcream, raw egg yolk and fresh horseradish

GRILLAD KALVENTRECÔTE 335

med grön sparris, picklad rödlök, stekt färskpotatis, chiliemulsion och rosmarin rödvinsås
grilled veal entrecôte with green asparagus, pickled onions, fried new potatoes chili emulsion and rosmarin red wine sauce

FLÄSKSCHNITZEL CORDON BLEU 189

schnitzel fylld med gruyère och skinka - serveras med gröna ärtor, ansjovissmör, rödvinsås och stekt potatis
schnitzel "Cordon Bleu" - pork loin, gruyère cheese and ham with green peas, red wine sauce, anchovies butter & potatoes

HUSMANSKOST

GRAVAD LAX 220

serveras med dillstuvad potatis
gravlax served with dill creamed potato

VILLANS FISKGRATÄNG 189

serveras med räkor, torsk, röding, pommes duchesse och mousseline sås
traditional fish "gratin" with shrimps, cod fillet of char, potatoe puree and mousseline sauce

HEMRULLADE KÖTTBULLAR 169

potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & pressgurka
meatballs, potato puree, cream sauce, lingonberries & cucumber

DESSERT

VÅRA OSTAR 59 st / 155 tre st

fråga er servitör om våra ostar
ask your waiter about our cheese

BLÅBÄRS PAJ 110

serveras med vaniljsås och vaniljglass
blueberry pie with vanilla sauce and ice cream

PAVLOVA 125

jordgubbar med lättvispad grädde & yoghurtglass
strawberries, cream & yoghurt ice cream

HEMGJORD GLASS 39 st / 99 tre st

fråga er servitör om kvällens smaker
ask your waiter about the flavours of our ice cream

ISAD CITRUSSALLAD 110



serveras med ananas sorbet
cold citrus salad with pineapple sorbet

CHOKLADTRYFFEL 49

tryffel på valrhonachoklad, lättvispad grädde & hallon coulis
truffle of valrhona chocolate, whipped cream & raspberry coulis

DEN LILLA FINALEN 159

presskaffe, chokladtryffel & 3cl cognac
coffee with truffle & 3cl cognac

VILLA GODTHEM

är en unik
grosshandlarvilla
och före detta
privatbostad
som stod klar år 1874

Den byggdes av
hängivna beundrare
som en gåva till den
kända operasångaren
Carl Johan Uddman.

Historien berättar
att den voluminöse Uddman
för ovanlighetens skull
promenerade hem
från Operan.

När han väl kom
in i hallen flåsade
han och utbrast.

- Jag har gått hem!

DÄRAV NAMNET

- PRECIS SÅ ÄR DET,
ALLA VÅRA KÄRA GÄSTER
HAR KOMMIT HEM



VILLA GODTHEM



Villa Godthem Teater Meny

PLANKSTEK CLASSIQUE 359
ryggbiff, pommes duchesse, baconkrisp,
färska bönor,
bakad tomat, béarnaise & rödvinssky
*striploin on wood with pommes duchesse, bacon
crisp, green beans, baked tomato,
béarnaise & red wine sauce*

CHOKLADTRYFFEL
på valrhonachoklad serveras med lättvispad
grädde & hallon coulis
*truffle of valrhona chocolate, whipped cream
& raspberry coulis*

meny pris 385:-

*alt. 550:-
(inkl. 1 glas vin, kaffe & avec)*